



## TITTONI RIVE DI VIDOR - DRY

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG RIVE

Selektion historischer Weinberge und alter Rebsorten

**Anbaugebiet/Weingut:** Hügel von Vidor, einer der 15 Gemeinden der DOCG-Regelung in der Ortschaft „Casera del Cavalier Tittoni“.

**Weingutfläche:** 2.6 ha

**Höhe:** 240 m ü. NHN .

**Bodenart:** Kalksteinboden.

**Lage und Ausrichtung:** Der Hügel besteht aus heterogenen Kieselsteinen, die aufgrund des zuvor vorhandenen Meeresbodens verdichtet wurden

—●— Glera

—●— Perera

**Reberziehung:** Doppelstreckbogen

**Durchschnittliches Weinbergalter:** 80 Jahre

**Ertrag:** 135 Doppelzentner/ha

**Traubenlese:** Gegen Ende September, wenn die Trauben sehr reif sind.

**Herstellverfahren:** Sehr langsame alkoholische Gärung.

**Schaumbildung:** Langsam, die Hefen setzen langsam eine Kohlensäure frei, die nahezu cremig und anhaltend ist.

**Alkohol:** 11,5 % vol.      **Zucker:** 18.5 g/l

**Gesamtsäure:** 5.6 g/l      **Schwefeldioxid:** 85 mg/l (max. zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

☼ **Farbe:** Kristallklar, strohgelb mit goldenen Reflexen.

🍷 **Perlage:** Anhaltend und feinkörnig.

👃 **Geruch:** Komplex und samtig, mit Noten von reifem gelbem Apfel, gelber Pflaume, Bouquet von weißen Blüten, vorwiegend weiße Rose, leichte Würze und balsamische Nuance. Der niedrige Schwefelgehalt fördert eine tiefe und klare Wahrnehmung der Aromen.

👅 **Geschmack:** Intensiv und von edler Struktur, die an die Komplexität von Parfüm erinnert, fruchtige Noten.

🍴 **Empfehlungen:** Goldbrassenfilet mit Fruchtfleisch der Grapefruit. Lendenstück al Latte. Thunfisch-Tatar mit Thymian und Thymianöl

🍹 **Serviertemperatur:** 7 °C

🍷 **Glas:** Für Rotwein mit weitem Glasrand.

🗄️ **Lagerung:** Kühl und dunkel bei einer Höchsttemperatur von 18 °C lagern.

❓ **Interessantes Detail:** Der Name geht auf den alten Besitzer, Cavalier Tittoni, zurück, der nach der Zerstörung seiner Spinnerei während des Ersten Weltkriegs seine gesamten Länder dem Kindergarten von Vidor schenkte. Diese Weinberge werden seit nunmehr 70 Jahren von der Familie Vettoretti kultiviert.

Natural Balance:  
Unsere Philosophie  
in jeder Perle

Von den steilsten  
Hügeln von Vidor

Teilen, um jeden  
Tag zu wachsen



0,75L    1,5L    3L

BRUT    EXTRA DRY    DRY



CARTIZE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
1 Gemeinde municipality

RIVE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
43 Hügel hills

VALDOBBIADENE CONEGLIANO  
PROSECCO SUPERIORE DOCG  
15 Gemeinden municipalities

ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
19 Gemeinden municipalities

PROSECCO DOC TREVISO  
95 Gemeinden municipalities

PROSECCO DOC  
556 Gemeinden municipalities

NATURAL  
BALANCE

### AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S. DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

**Rechtssitz** Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy

**Kellerei und Büros** Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italy

**Kontakt** Tel. +39 (0)423 985362 info@latorde-  
ra.it - www.latordera.it